

# POLLO DELLE CAVERNE

Ingredienti per 6 persone:

- 2 polli di grandezza media
- vino bianco o birra
- maggiorana
- dragoncello
- rosmarino
- sale
- pepe

Tagliate il pollo in vari pezzi e mettetelo a cuocere in una pentola antiaderente.

Quando sarà ben dorato da ambo le parti, cospargetelo con il sale, il pepe e un po' delle erbe aromatiche.

Dopo che il grasso del pollo sarà completamente asciugato, ponetelo in una pirofila, aggiungete altre erbe aromatiche e bagnatelo con vino bianco e birra.

Terminate la cottura e servite.